G-10

BEDIENUNGSANLEITUNG

EXPOBAR®

UM_DE

Datum: 140402

INHALT 2

BESCHREIBUNG DER SYMBOLE 4
Gefährdungsstufen 4

ALLGEMEINES 5
Einleitung 5
Allgemeine Hinweise 5
Warnungen 5
Vorsichtsmaßnahmen 6
Verwendungszweck 6

TECHNISCHE DATEN 7
G-10 MINI CONTROL 7
Zubehör 7
G-10 DISPLAY CONTROL 2GR 8
Zubehör 8
G-10 DISPLAY CONTROL 3GR 9
Zubehör 9

KOMPONENTENÜBERSICHT 10
G-10 MINI CONTROL 10
G-10 DISPLAY CONTROL 2GR 11
G-10 DISPLAY CONTROL 3GR 12

MASSZEICHNUNG 13
G-10 MINI CONTROL 13
G-10 DISPLAY CONTROL 2GR 14
G-10 DISPLAY CONTROL 3GR 15

TRANSPORT 16
Verpackung 16
Kontrolle bei Lieferung 16

AUFSTELLUNG UNDINBETRIEBNAHME 16
Aufstellung 16
Netzanschluss 17
Anschlussarten 17
Wasseranschluss 18
Druck und Temperatur 18
Inbetriebnahme 18

BEDIENUNG 19
Porta-Filtersatz 19
Einsetzen des Porta-Filters in den Gruppenkopf 19
Brühen von Espresso 20
Erhitzen und Aufschäumen von Milch 21
Heißwasserabgabe 22

INHALT

G-10

REINIGUNG UND PFLEGE 23
Reinigung der Espresso-Maschine 23
Tägliche Reinigung 23
Wöchentliche Reinigung 23
Reinigung von Brühgruppe und Porta-Filter 24
Reinigung von Dichtung und Brausekopf 25
Weitere Handhabung der Maschine 26

LAGERUNG UND ENTSORGUNG DER MASCHINE 26
Lagerung der Maschine 26
Entsorgung der Maschine 26

PROGRAMMIERUNG 27
Elektronisches Bedienfeld 27
Tastenfunktionen 27
Maschinen mit Display 27
Maschinen ohne Display 27
Zusätzliche Tastenfunktionen 27
Programmierung der Espresso-Menge 28

PROGRAMMIERUNG ÜBER DAS DISPLAY 29
Maschinenstatus 29
Zugang zu den Menüs der zweiten Ebene 30
Einstellung der Uhr: Stunden, Minuten und Tag 30
Auto Ein/Aus 31
Zählwerke 31

MELDUNGEN UND ALARME 32

PROBLEMLÖSUNGEN 33

Gefährdungsstufen

Es gibt drei verschiedene Gefährdungsstufen, die mit GEFAHR, WARNUNG und WICHTIG gekennzeichnet sind. Das Ausmaß der Gefährdung ist durch die folgenden Definitionen determiniert.

Beachten Sie die Hinweise, um die Sicherheit und Leistungsfähigkeit zu gewährleisten sowie Verletzungen und Maschinenschäden zu verhindern.

Wichtig:

Hinweis auf nicht sichere Handhabung. Beachten Sie diese Hinweise, um die Qualität der Getränke, die Leistungsfähigkeit der Maschine und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten sowie um kleinere Verletzungen oder Maschinenschäden zu verhindern.

WARNUNG!

Weist auf potenziell gefährliche Situationen hin, die, wenn sie nicht vermieden werden, Verbrühungen, schwere Verletzungen und sogar den Tod zur Folge haben können.

GEFAHR!

WEIST AUF DROHENDE GEFAHRENSITUATIONEN HIN, DIE, WENN SIE NICHT VERMIEDEN WERDEN, SCHWERE VERLETZUNGEN UND SOGAR DEN TOD ZUR FOLGE HABEN.

Hinweis:

Bietet zusätzliche Informationen, die für das Reinigen oder den Maschinenbetrieb hilfreich sein können.

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für die Espresso-Maschine G-10 entschieden haben!
Wir hoffen, dass Sie viel Freude an ihr haben werden.

- Lesen Sie vor dem Gebrauch der Maschine die Bedienungsanleitung.
- Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Hinweise zur zweckgerechten und sicheren Bedienung der Espresso-Maschine.
- Bewahren Sie diese Anleitung zur künftigen Einsichtnahme stets griffbereit auf. Wenden Sie sich an den Hersteller, wenn Sie aufgrund von Verlust oder Beschädigung eine Kopie benötigen.

Allgemeine Hinweise

- Die Installation der Maschine und bestimmte Wartungsmaßnahmen sind ausschließlich von entsprechend geschultem Wartungspersonal durchzuführen.
- Um eine sichere Installation, Bedienung und Wartung zu gewährleisten, sind alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheitshinweise und Warnungen zu befolgen.
- Versuchen Sie nicht, die Maschine zu öffnen oder an die innenliegenden Komponenten zu gelangen. Reparaturen sind von einer technischen Werkstatt, einem Servicecenter oder von qualifiziertem Wartungspersonal durchzuführen.
- Bauen Sie keine Teile aus, die dem Betrieb oder dem Schutz der Maschine dienen und für deren Ausbau Werkzeug erforderlich ist.
- Der Käufer ist dafür verantwortlich, dass die Benutzer in der Bedienung der Maschine geschult und über die potentiellen Risiken informiert werden.
- Der Aufsteller haftet für jegliche nicht autorisierte Modifizierung der Maschine.
- Eine nicht autorisierte Änderung oder Modifizierung der Maschine stellt den Hersteller von sämtlicher Haftung für Schäden frei und lässt die Garantie unwirksam werden.
- Diese Bedienungsanleitung gilt für die Maschine zum Zeitpunkt des Erwerbs. Das Angebot von Nachfolgemodellen, die sich durch Änderungen, Aktualisierungen oder Anpassungen im Vergleich zu der vorliegenden Maschine auszeichnen, verpflichtet den Hersteller nicht, diese auch auf die vorliegende Maschine anzuwenden oder die mitgelieferte Dokumentation zu aktualisieren.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, derzeit verfügbare Bedienungsanleitungen zurückzuziehen, wenn er dies für angebracht und begründet erachtet.

Warnungen

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die auf eine Nichtbeachtung der nachfolgend aufgelisteten Hinweise und Warnungen beim Installieren und Bedienen der Espresso-Maschine zurückzuführen sind.

- Stellen Sie die Maschine an einer Stelle auf, an der nur in der Bedienung der Maschine geschultes Personal Zugang zu ihr hat.
- Halten Sie Verpackungsmaterial, das eine Gefahr darstellen könnte (z. B. Plastiktüten, Styropor oder Heftklammern), außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schließen Sie die Maschine an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Sicherheitssteckdose an, deren Leitungsspannung den technischen Daten der Maschine entspricht.
- Stellen Sie sicher, dass es in der Versorgungsspannung nicht zu Schwankungen von mehr als 6 % kommt.
- Legen Sie das Netzkabel so ab, dass das Bedienpersonal nicht darüber stolpern kann. Halten Sie das Netzkabel von scharfen Kanten und Wärmequellen fern.
- Kinder sollten so beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Automaten spielen können.
- Stellen Sie diese Maschine horizontal auf einer wasserabweisenden Fläche und nicht in der Nähe von Hitzequellen oder entflammbaren Objekten auf.
- Dieser Automat ist nicht zum Aufstellen in Bereichen geeignet, in denen Hochdruckreiniger zum Einsatz kommen können.
- Benutzen Sie die Maschine nicht im Freien, damit sie keinen Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Frost) ausgesetzt ist, die Materialschäden verursachen können.
- Beschädigte Netzkabel sind vom Hersteller, dessen Service-Technikern oder ähnlich qualifizierten Personen auszutauschen, um Gefahren abzuwenden.

- Mechanische, elektrische oder thermische Schutzvorrichtungen der Maschine dürfen nicht entfernt oder deaktiviert werden.
- In einem Notfall (wenn die Maschine z.B. in Brand gerät oder ungewöhnlich heiß oder laut wird) ist die Maschine unverzüglich von der Stromversorgung zu trennen und der externe Wasserzulauf der Maschine zu schließen.
- Trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung, wenn sie längere Zeit nicht benutzt wird. Ziehen Sie dabei nicht am Kabel, sondern am Stecker.
- Wenn die Maschine verpackt aufbewahrt werden soll, ist dafür ein trockener Ort mit einer Umgebungstemperatur über 5 °C zu wählen. Bis zu drei Packungen mit Maschinen des gleichen Modells können übereinander gestapelt werden. Keine schwereren Packungen darauf ablegen.
- Wenn abzusehen ist, dass die Maschine beim Transport Temperaturen unter 0 °C ausgesetzt sein wird, sind Boiler und Wassersystem der Maschine vom Wartungspersonal zu leeren. Bei Lieferung ab Werk sind Boiler und Wassersystem der Maschine leer.
- Verwenden Sie für einen störungsfreien Betrieb der Maschine ausschließlich Zubehör und Ersatzteile, die vom Hersteller zugelassen sind.

Vorsichtsmaßnahmen

- Vor jeder Durchführung einer Wartung bzw. Neupositionierung die Maschine von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Behälter auf der Maschine ab.
- Dieses Gerät darf nicht mit Hochdruckgeräten gereinigt werden!
- Tauchen Sie die Maschine, den Stecker oder das Netzkabel wegen der bestehenden Stromschlag-Gefahr niemals in Wasser ein!
- Berühren Sie weder die heißen Flächen noch die Abgabevorrichtungen der Maschine.
- Berühren Sie die Maschine nicht, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind.
- Betreiben Sie die Maschine nicht, wenn außer der Abgabevorrichtung weitere Maschinenteile nass sind.
- Stellen Sie die Maschine außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese dabei beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch der Maschine eingewiesen wurden und um die damit verbundenen Gefahren wissen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn die Maschine selbst, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt oder die Maschine heruntergefallen ist!
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen nicht durch Stoff oder andere Objekte blockiert sind. Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Abgabevorrichtung, damit das Wasser ordnungsgemäß abgelassen wird.

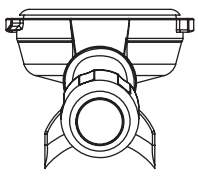
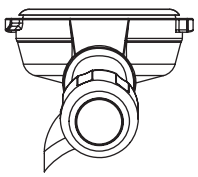
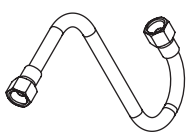
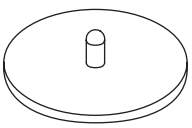
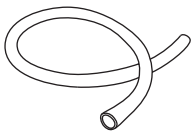
Verwendungszweck

- Diese Espresso-Maschine wurde zur Herstellung von Espresso und anderen Heißgetränken, z.B. zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch, entwickelt und hergestellt. Benutzen Sie die Maschine zu keinem anderen Zweck.
- Die Maschine dient der Lebensmittelherstellung durch geschultes Personal.
- Diese Maschine ist nicht zum Einsatz in Großküchen, Einzelhaushalten oder ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die auf falsche, unsachgemäße oder fahrlässige Benutzung durch nicht geschulte Personen zurückzuführen sind.
- Für optimale Leistung installieren Sie die Maschine an einem Ort, an dem folgende Werte nicht überschritten werden:
  - Maximal zulässiger Wasserzulaufdruck: 600 kPa (6 bar)
  - Minimal zulässiger Wasserzulaufdruck: 200 kPa (2 bar)
  - Maximale Wasserzulauftemperatur: 40 °C
  - Umgebungstemperatur zwischen +10 °C (min.) und +40 °C (max.).

G-10 MINI CONTROL

TECHNISCHE DATEN	MODELL	
	G-10 MINI CONTROL 1GR	G-10 MINI CONTROL 2GR
Dampfdüse	1 Stück	1 Stück
Heißwasserauslass	1 Stück	1 Stück
Temperaturregelung	Druckschalter	Druckschalter
Temperaturregelung durch Gruppe	Nein	Nein
Programmierung über Display	Nein	Nein
Auslasssystem für hohe Tassen	Optional	Optional
Energiesparmodus	Nein	Nein
Höhe, Breite, Tiefe (mm)	530, 460, 590	530, 460, 590
Boilervolumen (l)	6	6
Stromversorgung	230 V 1N~ 2770 W 50/60 Hz	230 V 1N~ 2780 W 50/60 Hz
Wasseranschluss	3/8"-Innengewinde	3/8"-Innengewinde
Maschinengewicht (kg)	36,05	41,00
Betriebsdruck Dampfkessel	Zwischen 0,8 und 1,2 bar	Zwischen 0,8 und 1,2 bar
Geräuschpegel	< 70 db	< 70 db

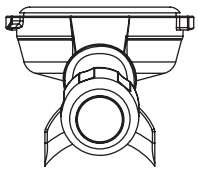
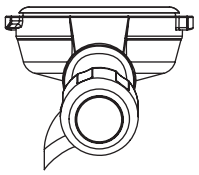
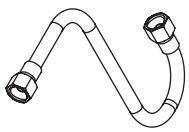
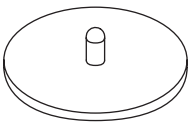
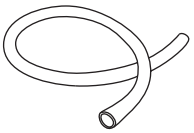
Zubehör

MODELL	Porta-Filter mit 2 Auslässen	Porta-Filter mit 1 Auslass	Zulaufschlauch 55 cm	Filtermembran	Ablassschlauch (150 cm)
					
MINI 1GR	1 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück
MINI 2GR	1 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück

G-10 DISPLAY CONTROL 2GR

TECHNISCHE DATEN	MODELL	
	G-10 DISPLAY CONTROL 2GR	G-10 DISPLAY CONTROL 2GR, 3 Boiler
Dampfdüse	2 Stück	2 Stück
Heißwasserauslass	1 Stück	1 Stück
Temperaturregelung	PID-Regulierung	PID-Regulierung
Temperaturregelung durch Gruppe	Nein	Ja
Programmierung über Display	Ja	Ja
Auslasssystem für hohe Tassen	Optional	Optional
Energiesparmodus	Ja	Ja
Höhe, Breite, Tiefe (mm)	530, 680, 590	530, 680, 590
Boilervolumen (l)	11,5	11,5 + 1,5 + 1,5
Stromversorgung	230 V 1N~ 3330 W 50/60 Hz	230 V 1N~ 3330 W 50/60 Hz
	400 V 3N~ 4780 W 50/60 Hz	400 V 3N~ 4790 W 50/60 Hz
	230 V 3~ 4790 W 50/60 Hz	230 V 3~ 4790 W 50/60 Hz
Wasseranschluss	3/8"-Innengewinde	3/8"-Innengewinde
Maschinengewicht (kg)	51,50	60,90
Betriebsdruck Dampfkessel	Zwischen 0,8 und 1,2 bar	Zwischen 0,8 und 1,2 bar
Geräuschpegel	< 70 db	< 70 db

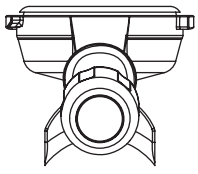
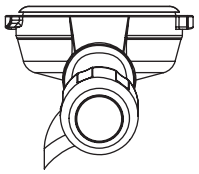
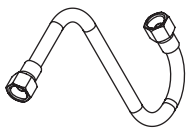
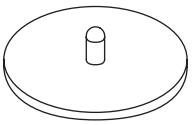
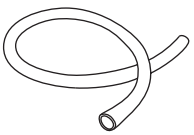
Zubehör

MODELL	Porta-Filter mit 2 Auslässen	Porta-Filter mit 1 Auslass	Zulaufschlauch 55 cm	Filtermembran	Ablassschlauch (150 mm)
					
2GR	2 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück
2GR 3 BOILER	2 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück

G-10 DISPLAY CONTROL 3GR

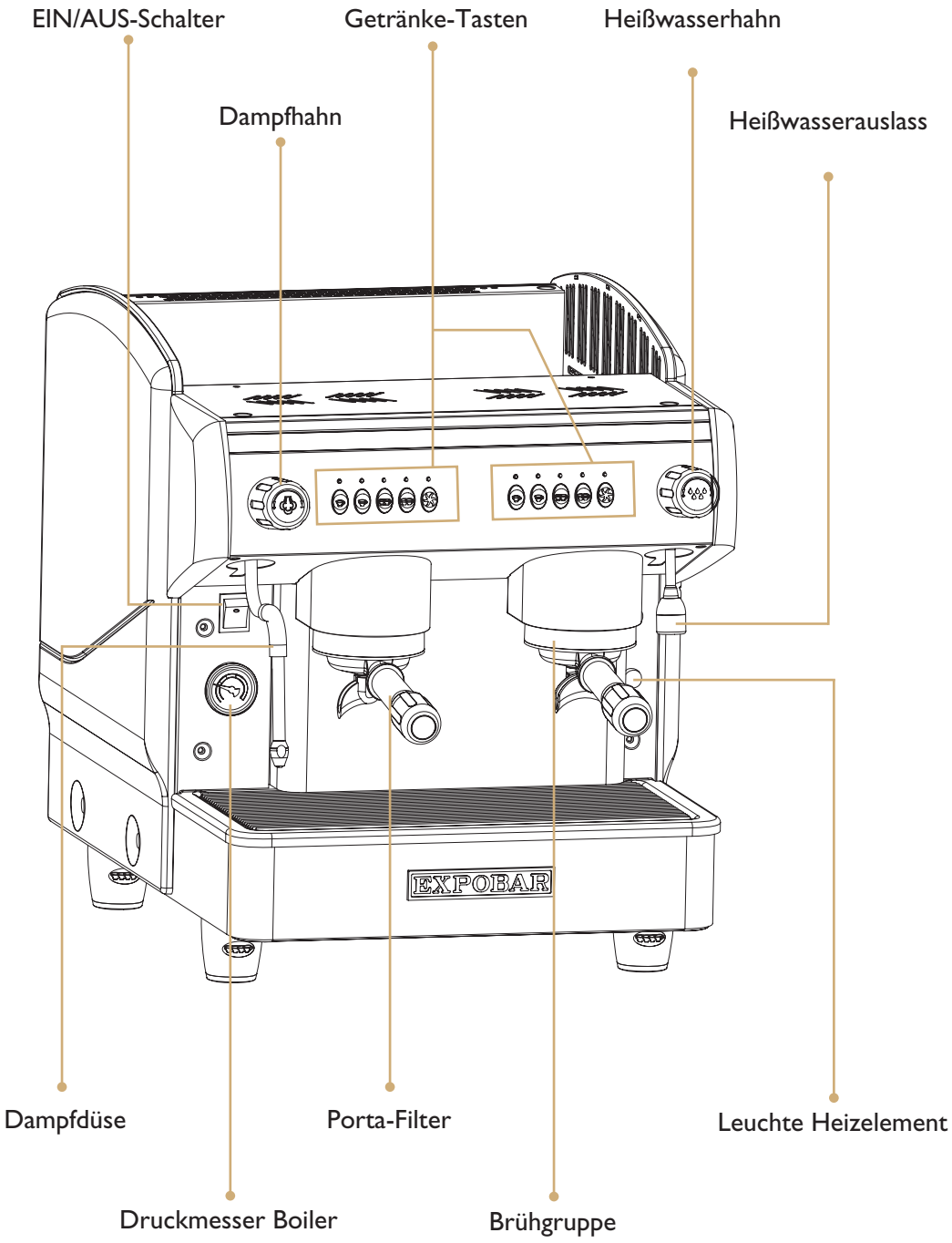
TECHNISCHE DATEN	MODELL	
	G-10 DISPLAY CONTROL 3GR	G-10 DISPLAY CONTROL 3GR, 4 BOILER
Dampfdüse	2 Stück	2 Stück
Heißwasserauslass	1 Stück	1 Stück
Temperaturregelung	PID-Regulierung	PID-Regulierung
Temperaturregelung durch Gruppe	Nein	Ja
Programmierung über Display	Ja	Ja
Auslasssystem für hohe Tassen	Optional	Optional
Energiesparmodus	Ja	Ja
Höhe, Breite, Tiefe (mm)	530, 980, 590	530, 980, 590
Boilervolumen (l)	17,5	17,5 + 1,5 + 1,5 + 1,5
Stromversorgung	400 V 2N~ 4290 W 50/60 Hz	
	400 V 3N~ 6290 W 50/60 Hz	400 V 3N~ 6290 W 50/60 Hz
	230 V 3~ 4290 W 50/60 Hz	230 V 3~ 4290 W 50/60 Hz
Wasseranschluss	3/8”-Innengewinde	3/8”-Innengewinde
Maschinengewicht (kg)	73,45	81,40
Betriebsdruck Dampfkessel	Zwischen 0,8 und 1,2 bar	Zwischen 0,8 und 1,2 bar
Geräuschpegel	< 70 db	< 70 db

Zubehör

MODELL	Porta-Filter mit 2 Auslässen	Porta-Filter mit 1 Auslass	Zulaufschlauch 55 cm	Filtermembran	Ablassschlauch (150 mm)
					
3GR	3 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück
3GR 4 BOILER	3 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück

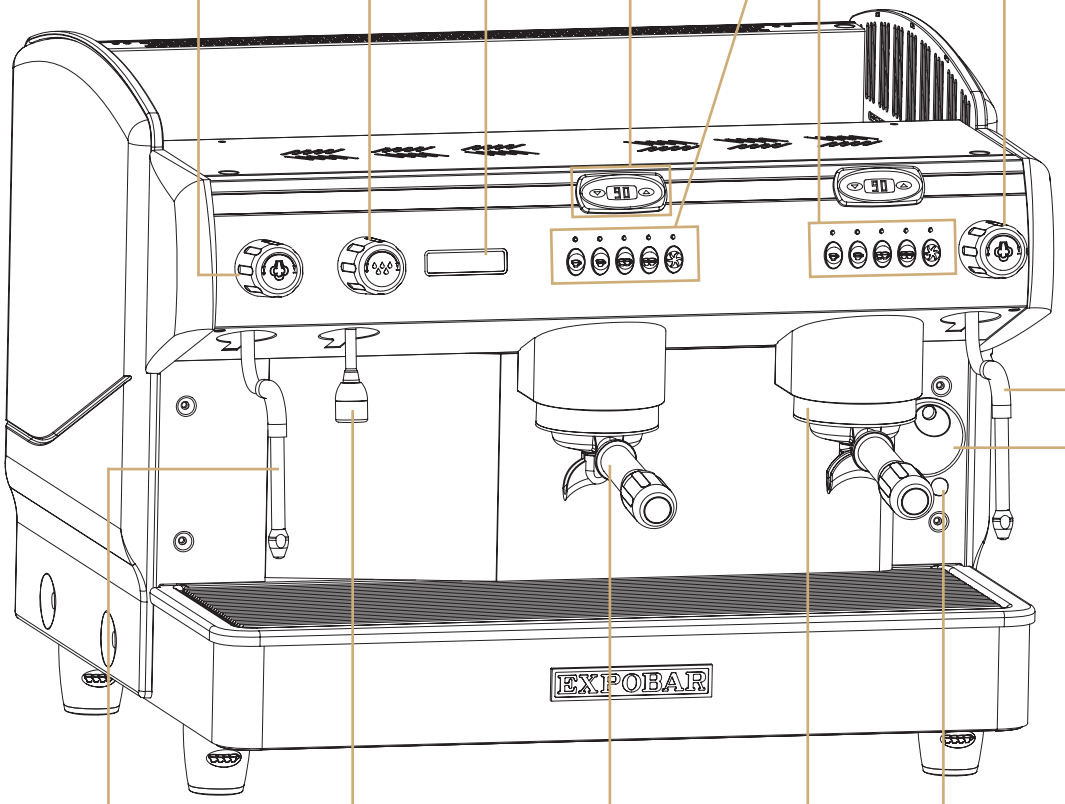
Maschine in der Vorderansicht

G-10 MINI CONTROL



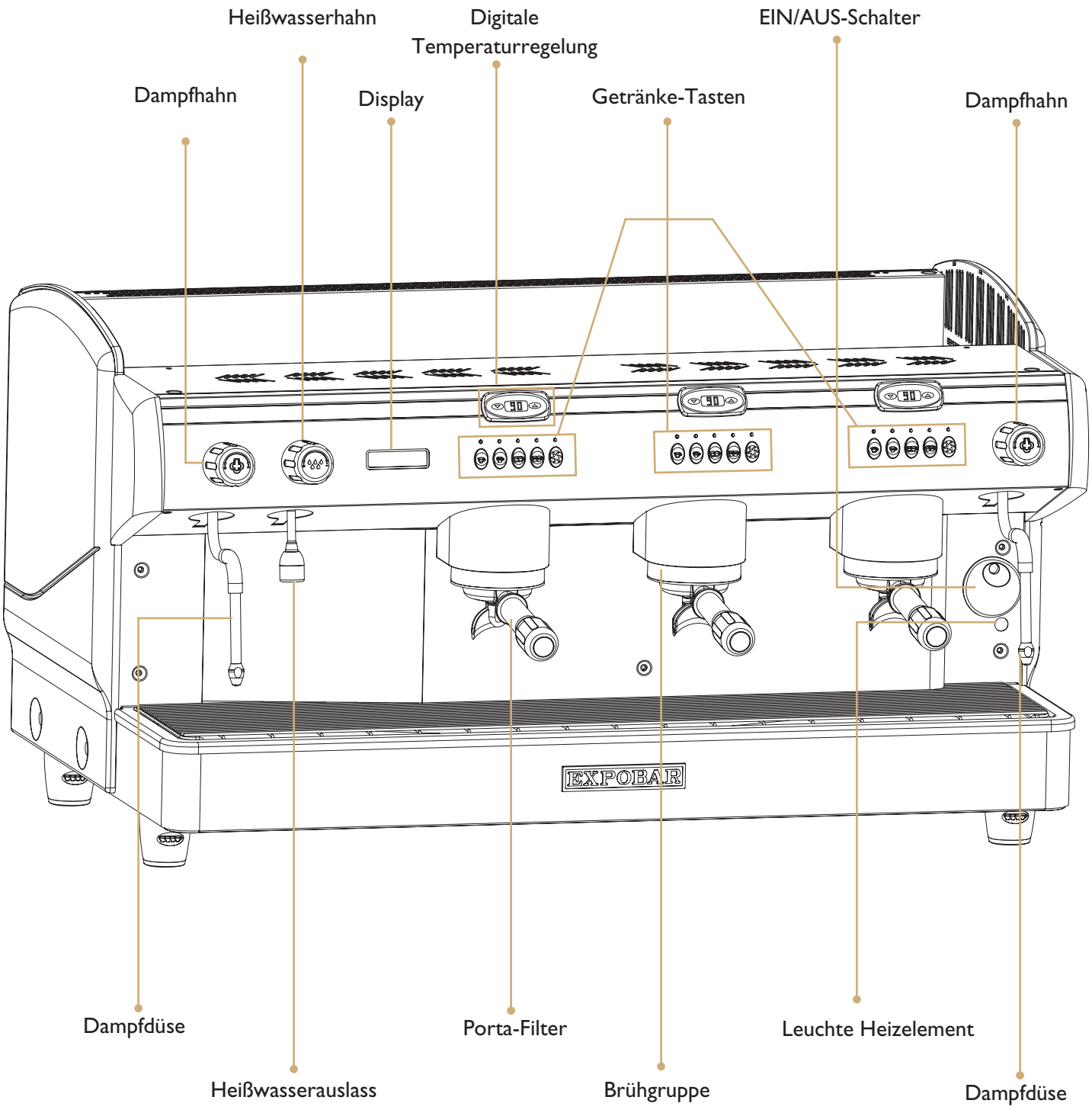
Maschine in der Vorderansicht

G-10 DISPLAY CONTROL 2GR

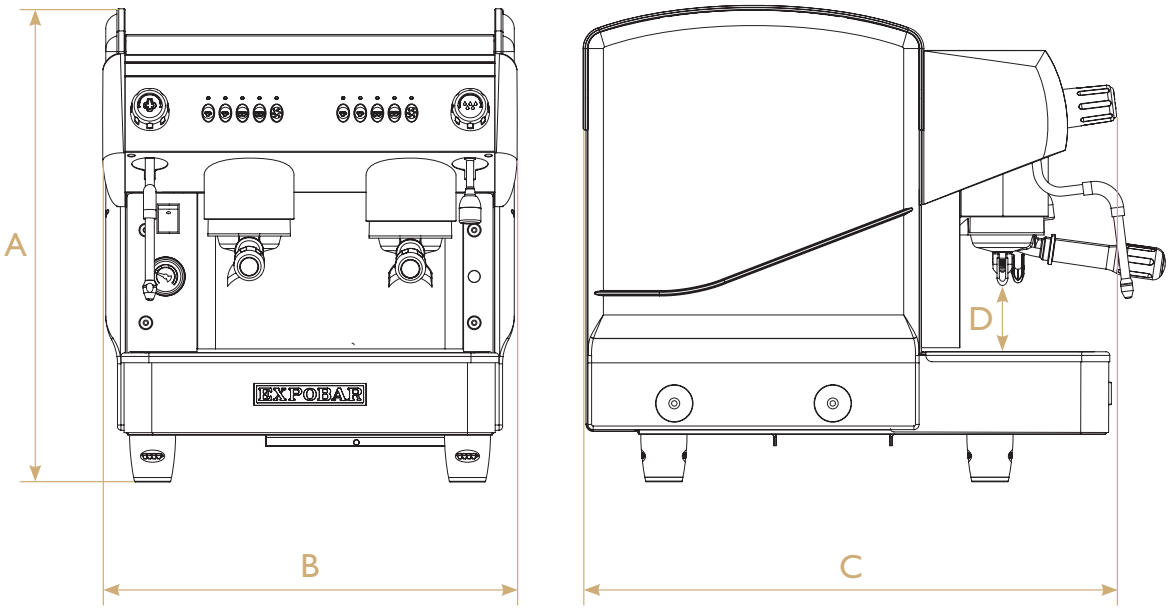


Maschine in der Vorderansicht

G-10 DISPLAY CONTROL 3GR

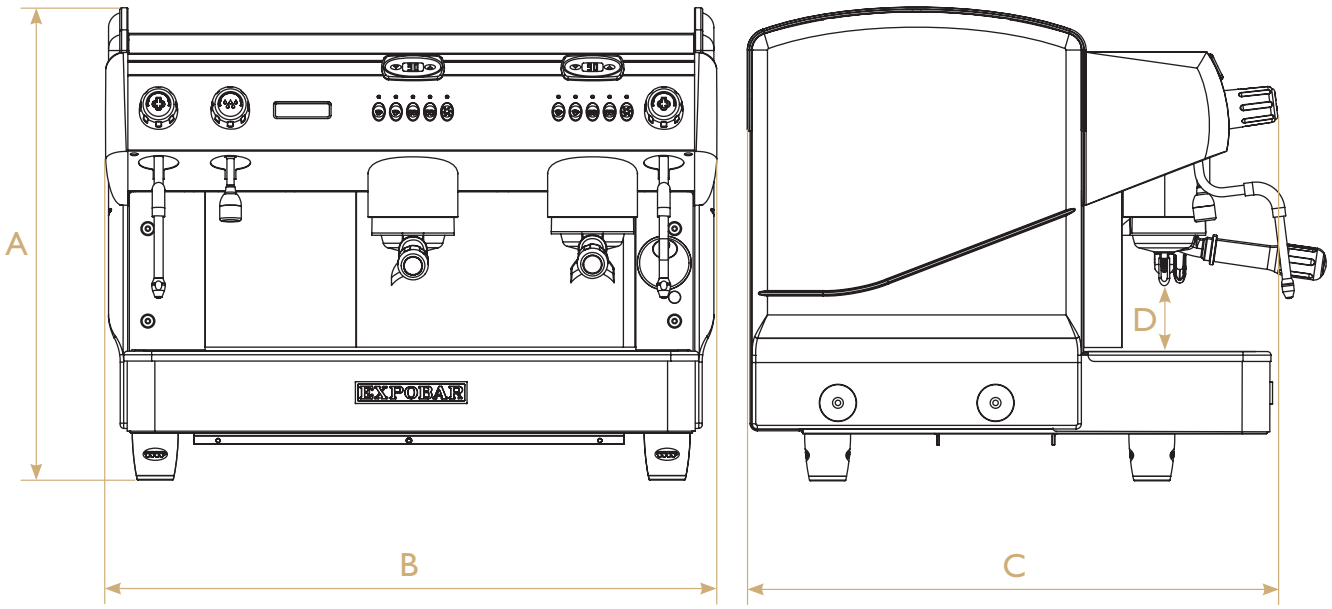


G-10 MINI CONTROL



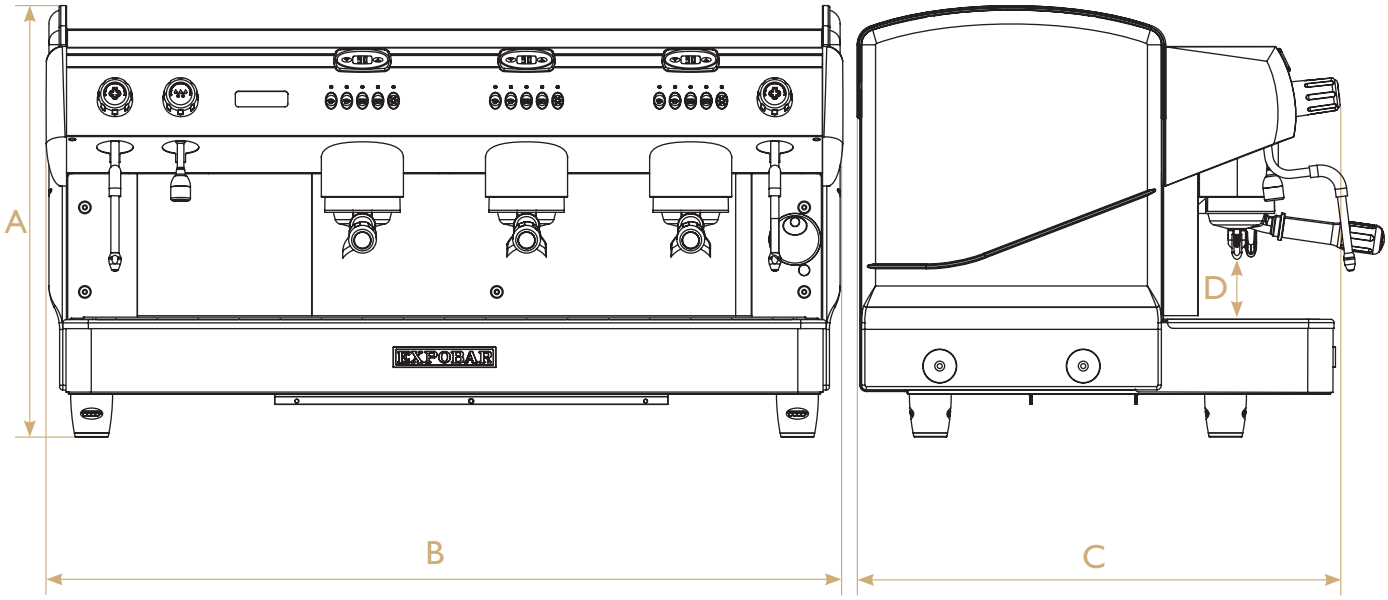
Modell	A	B	C	D
G-10 MINI 1Gr	530 mm	460 mm	590 mm	74 mm
G-10 MINI 1Gr Tall Cup	530 mm	460 mm	590 mm	124 mm
G-10 MINI 2Gr	530 mm	460 mm	590 mm	74 mm
G-10 MINI 2Gr Tall Cup	530 mm	460 mm	590 mm	124 mm

G-10 DISPLAY CONTROL 2GR



Modell	A	B	C	D
G-10 2Gr	530 mm	680 mm	590 mm	74 mm
G-10 2Gr Tall Cup	530 mm	680 mm	590 mm	124 mm
G-10 2Gr, 3 Boiler	530 mm	680 mm	590 mm	74 mm
G-10 2Gr, 3 Boiler Tall Cup	530 mm	680 mm	590 mm	124 mm

G-10 DISPLAY CONTROL 3GR



Modell	A	B	C	D
G-10 3GR	530 mm	980 mm	590 mm	74 mm
G-10 3GR Tall Cup	530 mm	980 mm	590 mm	124 mm
G-10 3Gr, Boiler	530 mm	980 mm	590 mm	74 mm
G-10 3Gr, 4 Boiler Tall Cup	530 mm	980 mm	590 mm	124 mm

Verpackung

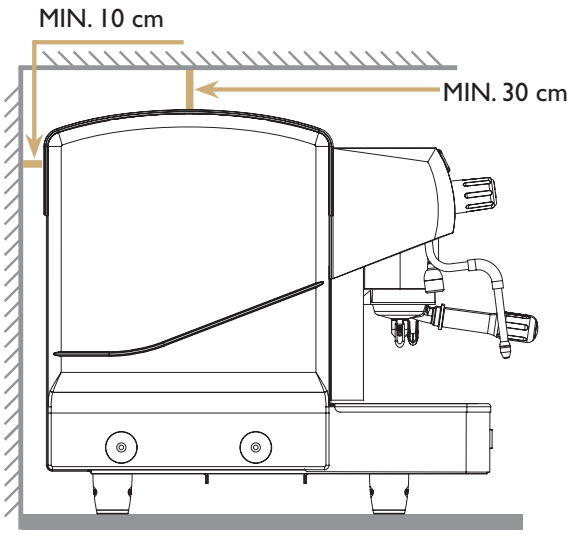
- Die Maschine wird in einem speziellen Karton ausgeliefert, der mit Styropor ausgekleidet ist.
- Der Verpackungskarton ist deutlich mit genormten Handhabungssymbolen gekennzeichnet.
- Der Verpackungskarton muss während des Transports aufrecht stehen. Er darf nicht gekippt oder schräg aufgestellt werden.
- Während des Transports muss der Karton vor Schlägen, Stößen und Witterungseinflüssen geschützt sein.

Kontrolle bei Lieferung

- Prüfen Sie nach der Lieferung, dass die Maschine exakt der Beschreibung in der Dokumentation entspricht; dies gilt auch für mitgeliefertes Zubehör.
- Kontrollieren Sie, dass die Maschine keinerlei Transportschäden aufweist. Sollten solche vorliegen, informieren Sie den Lieferanten und Verkäufer der Maschine.
- Die Verpackungsmaterialien können eine Gefahr darstellen und sind von Kindern fernzuhalten.
- Entsorgen Sie den Karton und die anderen Verpackungsmaterialien in einer geeigneten Wertstoffsammelstelle.

INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Aufstellung



- Stellen Sie die Maschine auf einer waagerechten Fläche auf. Stellen Sie die Füße so ein, dass der Espresso bei der Zubereitung gleichmäßig in alle Tassen verteilt wird.
- Als Aufstellort für die Maschine ist eine waagerechte, trockene, tragfähige und stabile Fläche zu wählen, die mindestens 110 cm über dem Boden liegt.
- Lassen Sie über und hinter der Maschine genügend Platz, um die ungehinderte Reinigung und Wartung zu ermöglichen.
- Installieren Sie die Maschine nicht, solange sie nass oder feucht ist. Wenn die Maschine nass oder feucht ist, lassen Sie sie zunächst vollständig trocknen und bitten Sie dann das Wartungspersonal zu kontrollieren, dass keine elektrischen Bauteile beeinträchtigt sind.

Hinweis:
Lassen Sie zur Gewährleistung einer ausreichenden Luftzirkulation über der Maschine 30 cm und hinter der Maschine 10 cm frei.

Netzanschluss

Die Espresso-Maschine ist nur von qualifiziertem Personal an die Stromversorgung anzuschließen. Die folgenden Sicherheitshinweise sind stets zu beachten:

- Kontrollieren Sie, dass die Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild und die technischen Daten der verwendeten Steckdose übereinstimmen.
- Die Espresso-Maschine muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, die den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften entspricht.
- Die Stromleitung ist mit einem an den Stromverbrauch der Maschine gemäß Typenschild angepassten Leitungsschutzschalter zu sichern.
- Es ist ein Fehlerstromschutzschalter zu installieren, der den Bedingungen des Maschinenstandorts entspricht.
- Kontrollieren Sie, dass die Nennleistung und der Kabelquerschnitt an die Stromversorgung der Maschine angepasst sind.
- Schließen Sie die Espresso-Maschine nicht über Erweiterungsplatinen, Adapter oder Mehrfachsteckdosen an die Stromversorgung an.

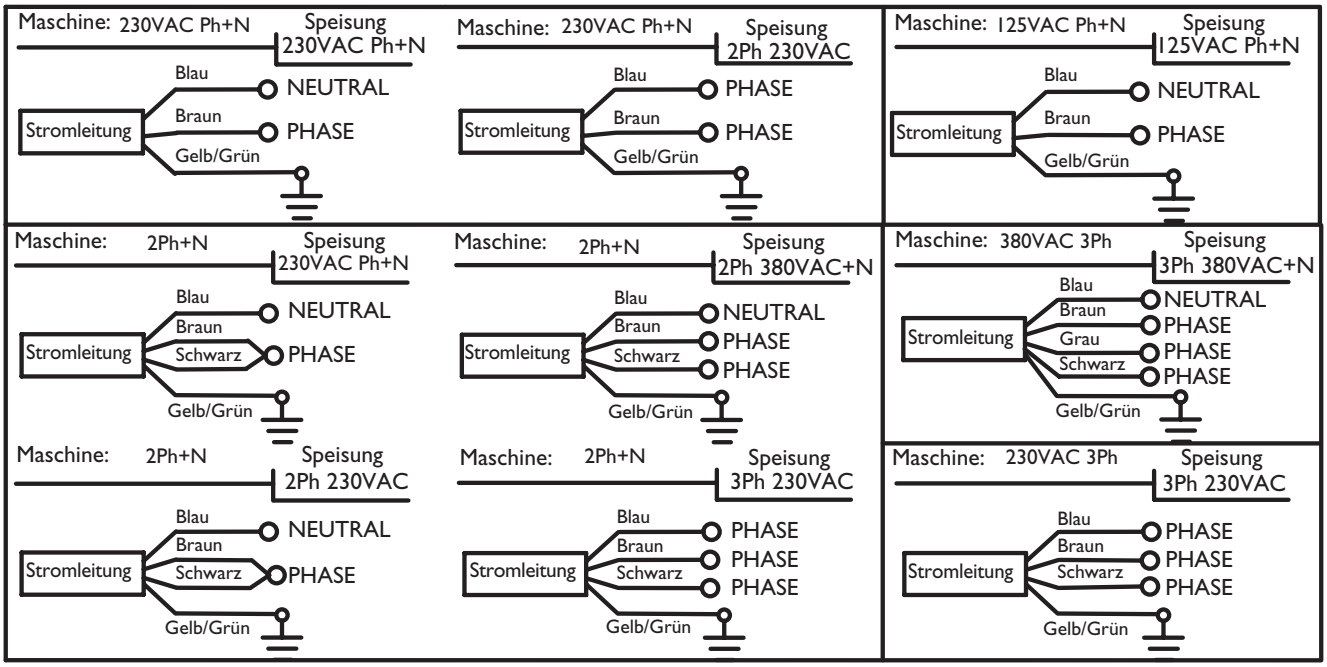
Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren oder für Sachschäden, die auf eine falsche Installation der Espresso-Maschine zurückzuführen sind.

GEFAHR!

Beschädigte Netzkabel und -stecker sind vom Hersteller, dessen Service-Technikern oder ähnlich qualifizierten Personen auszutauschen, um **SCHWERE ODER TÖDLICHE VERLETZUNGEN zu vermeiden!**

Anschlussarten

- Schließen Sie die Maschine gemäß den Angaben auf dem Typenschild an.



Wasseranschluss

- Der Anschluss der Maschine an eine Hauptwasserleitung muss durch eine qualifizierte Person erfolgen.
- Lassen Sie vor dem Anschließen der Maschine etwa 20 Liter Wasser aus der Hauptwasserleitung laufen.
- Schließen Sie den in der Maschine montierten Zulaufschlauch an die Hauptwasserleitung an, die ein 3/8”-Außengewinde mit Absperrventil aufweisen muss, und ziehen Sie die Verbindung mit einer Rohrzange an.
- Verwenden Sie sicheres Trinkwasser mit einem Härtegrad zwischen 5 und 8 °fH (französische Skala). Ein niedrigerer Wert kann auf Korrosion hydraulischer Komponenten hinweisen. Ein höherer Wert führt zu vermehrten Kalkablagerungen im Boiler. Beides wirkt sich negativ auf die Maschinenleistung und die Espresso-Qualität aus.
- Schließen Sie die Maschine bei Bedarf an einen Wasserenthärter oder ein Remineralisierungssystem an, um die Wasserhärte zu senken. Verwenden Sie dafür den flexiblen Schlauch im Zubehörfach der Maschine.
- Schließen Sie ein Ende des Wellschlauchs an den Abtropfbecher in der Maschine und das andere Ende an die Hauptablassleitung im Anschlussbereich an.

Wichtig:

- Verwenden Sie nur die mit der Maschine gelieferten neuen Schläuche. Alte Schläuche dürfen nicht wieder benutzt werden.
- Kontrollieren Sie, dass der Ablassschlauch nicht verdreht ist und auf seiner gesamten Länge tiefer als der Abtropfbecher liegt.

Druck und Temperatur

- Temperatur und Druck im Boiler hängen direkt voneinander ab (siehe Abb. 01).
- Die Maschine verfügt über einen Druckmesser, der den Boilerdruck anzeigt. Bei Ausstattung mit einem Display wird auch die Boilertemperatur angezeigt.

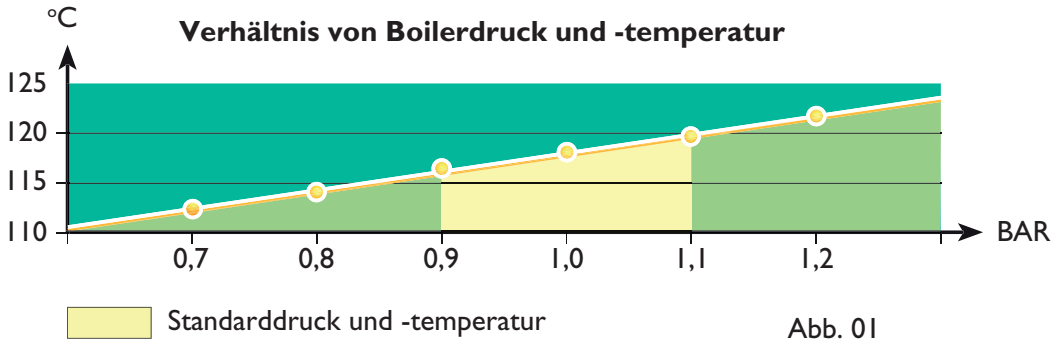
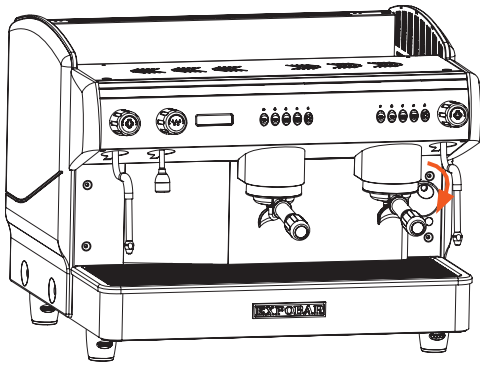


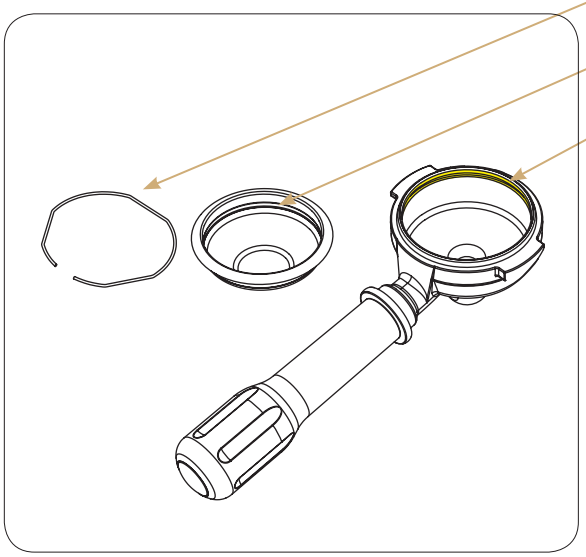
Abb. 01

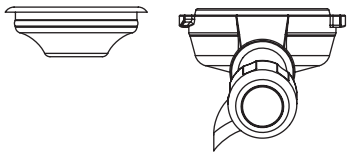
Inbetriebnahme



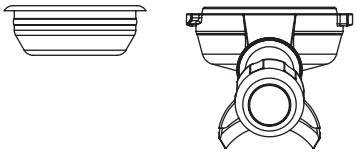
- Drehen Sie die externe Wasserversorgung der Maschine auf.
- Schalten Sie die Maschine am Netzschalter ein.
- Drücken Sie eine Getränketaste auf dem Bedienfeld jeder Brühgruppe und warten Sie, bis aus jeder Brühgruppe kontinuierlich Wasser fließt. Auf diese Weise werden die Wärmetauscher in der Maschine korrekt befüllt.
- Öffnen Sie den Dampfhahn, damit die Luft aus dem Boiler entweichen kann.
- Die rote Leuchte zeigt an, dass der Aufheizvorgang im Boiler läuft. Sie erlischt, wenn die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat.
- Die Maschine ist jetzt einsatzbereit.

Porta-Filtersatz



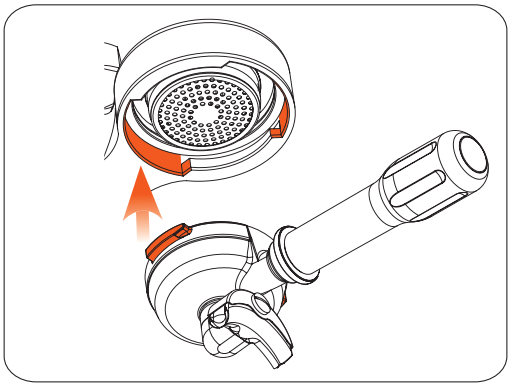


Porta-Filter und Filterkorb für einfachen Espresso (7 g)

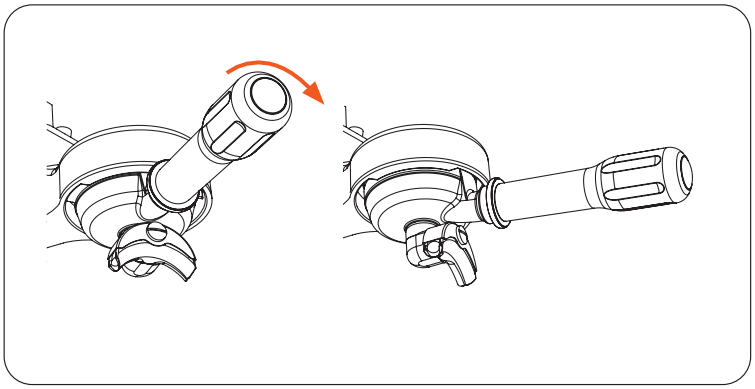


Porta-Filter und Filterkorb für doppelten Espresso (14 g)

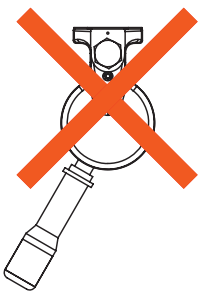
Einsetzen des Porta-Filters in den Gruppenkopf



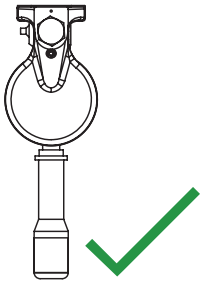
- Richten Sie den Porta-Filter so aus, dass seine zwei seitlichen Führungsschienen mit den Schlitzen an der Gruppe fluchten.



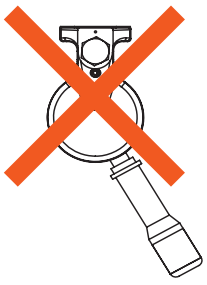
- Setzen Sie den Porta-Filter ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff senkrecht zur Espresso-Maschine steht.



- Porta-Filter nicht vollständig eingedreht.
- Richtige Position.



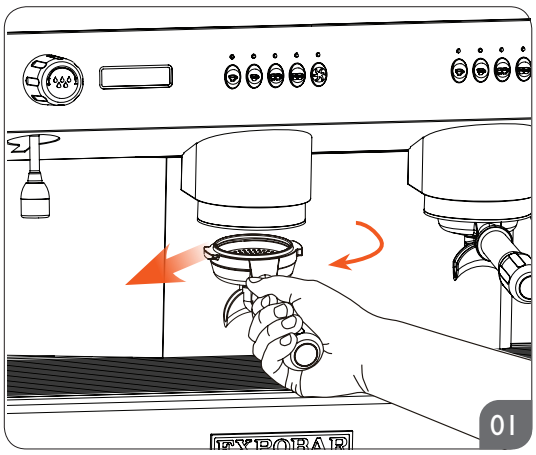
- Das Gruppengelenk ist verschlissen, bitte austauschen.



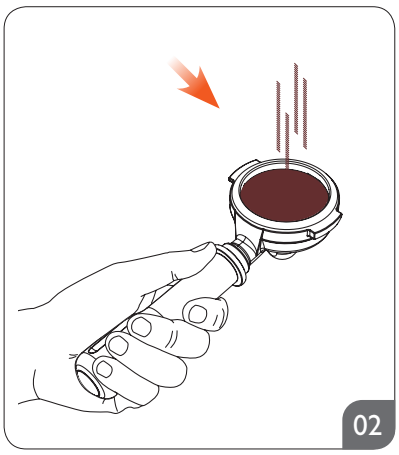
Brühen von Espresso

Wichtig:

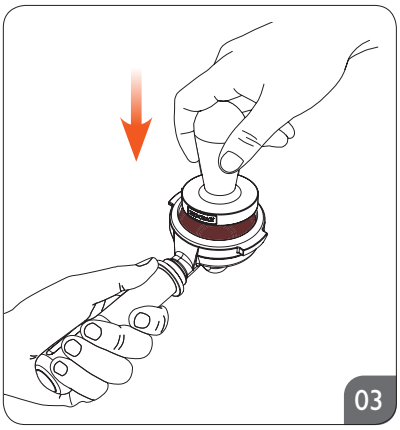
Damit der Porta-Filter warm bleibt, sollte er stets in der Gruppe eingesetzt bleiben. Dies ist für die Beibehaltung einer optimalen Temperatur als Voraussetzung für das Beziehen von Espresso in bester Qualität sehr wichtig.



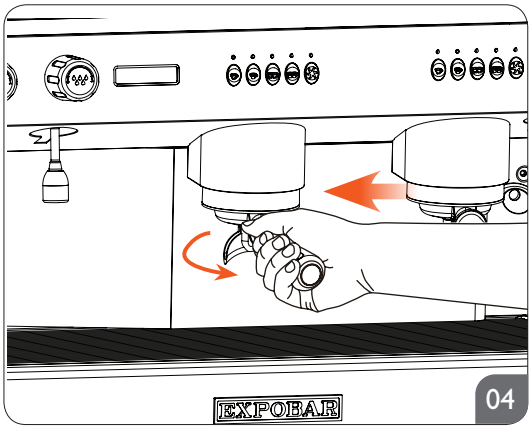
▲ Entriegeln Sie den Porta-Filter und entnehmen Sie ihn aus dem Gruppenkopf.



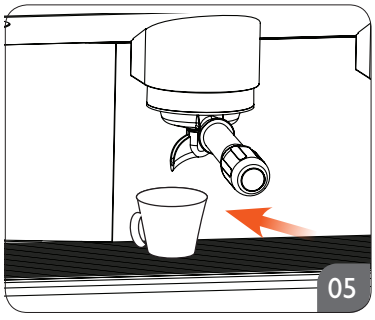
▲ Füllen Sie den Filterkorb des Porta-Filters mit Espresso-Pulver (die Menge kann je nach Filterkorbgröße variieren). Optimale Ergebnisse erzielen Sie bei Verwendung von frisch gemahlenen Espresso-Bohnen.



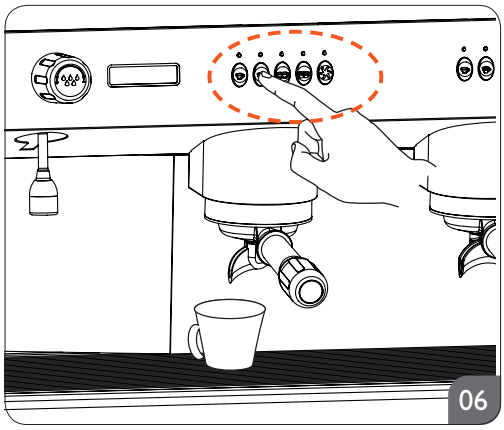
▲ Drücken Sie den Kaffee mit dem Kaffeestampfer nach unten.



▲ Setzen Sie den gefüllten Porta-Filter in den Gruppenkopf ein und verriegeln Sie ihn in der korrekten Position.



▲ Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter die Auslassventile.

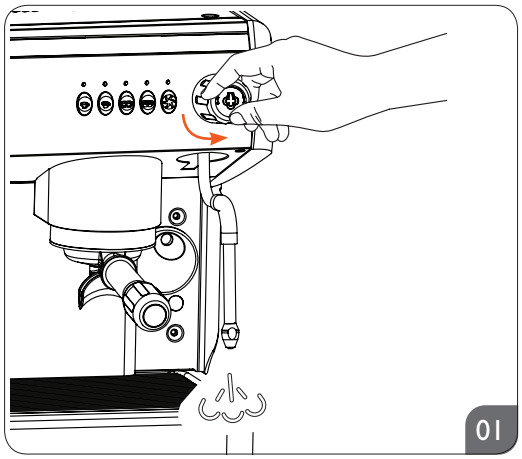


▲ Wählen Sie mit den Getränke-Tasten die gewünschte Option aus.

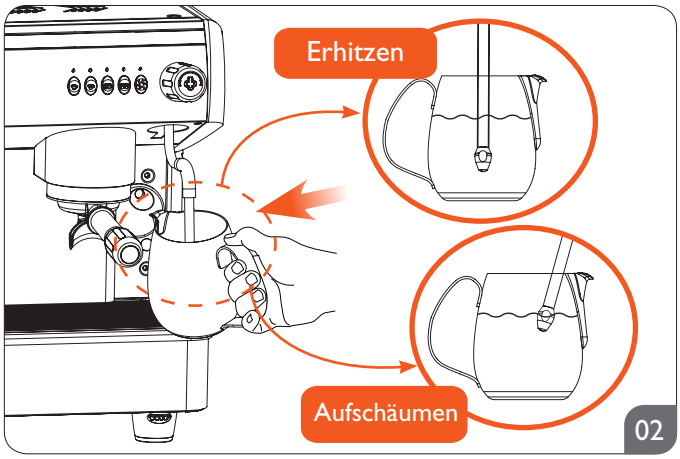
WARNUNG!

Versuchen Sie keinesfalls, den Porta-Filter zu öffnen, solange die Maschine läuft – das unter Druck stehende heiße Wasser könnte Verbrühungen oder schwere Verletzungen verursachen. Warten Sie nach dem Ende des Eingießvorgangs etwa 3 Sekunden, bis Sie den Porta-Filter entnehmen.

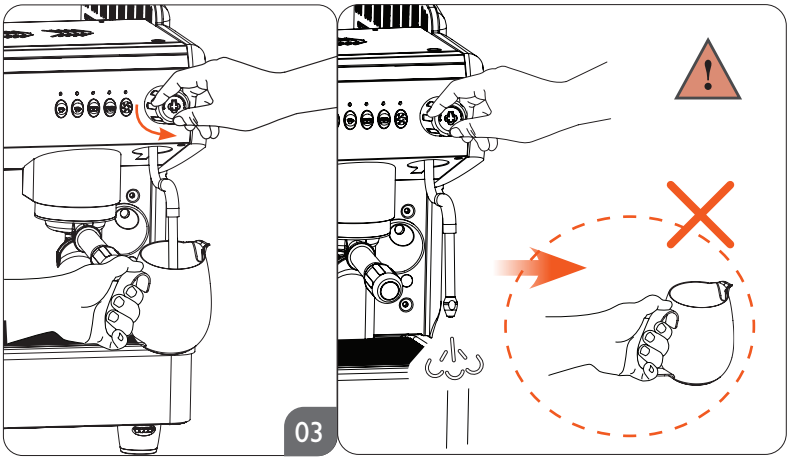
Milch Erhitzen und Aufschäumen von Milch



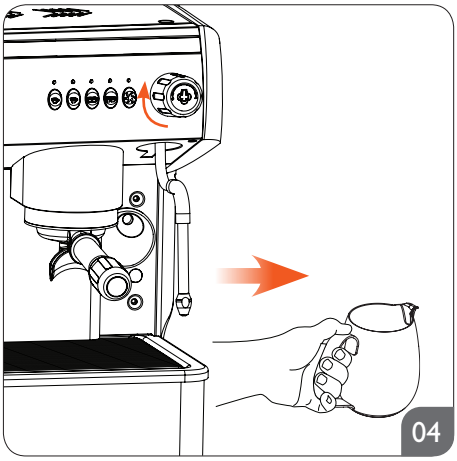
▲ Positionieren Sie die Dampfdüse über der Abtropfschale und öffnen Sie den Dampfhahn einige Sekunden, damit das Kondenswasser abfließen kann. Wenn nur noch Dampf austritt, schließen Sie den Dampfhahn wieder.



▲ Tauchen Sie die Dampfdüse in das Gefäß mit der Mich ein und stellen Sie sicher, dass die Dampfdüse ganz untergetaucht ist.



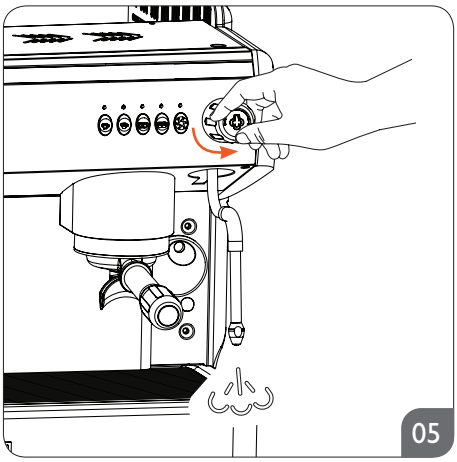
▲ Öffnen Sie den Hahn erneut, um die Milch zu erhitzen oder aufzuschäumen.



▲ Schließen Sie den Hahn und entnehmen Sie das Gefäß, wenn die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat.

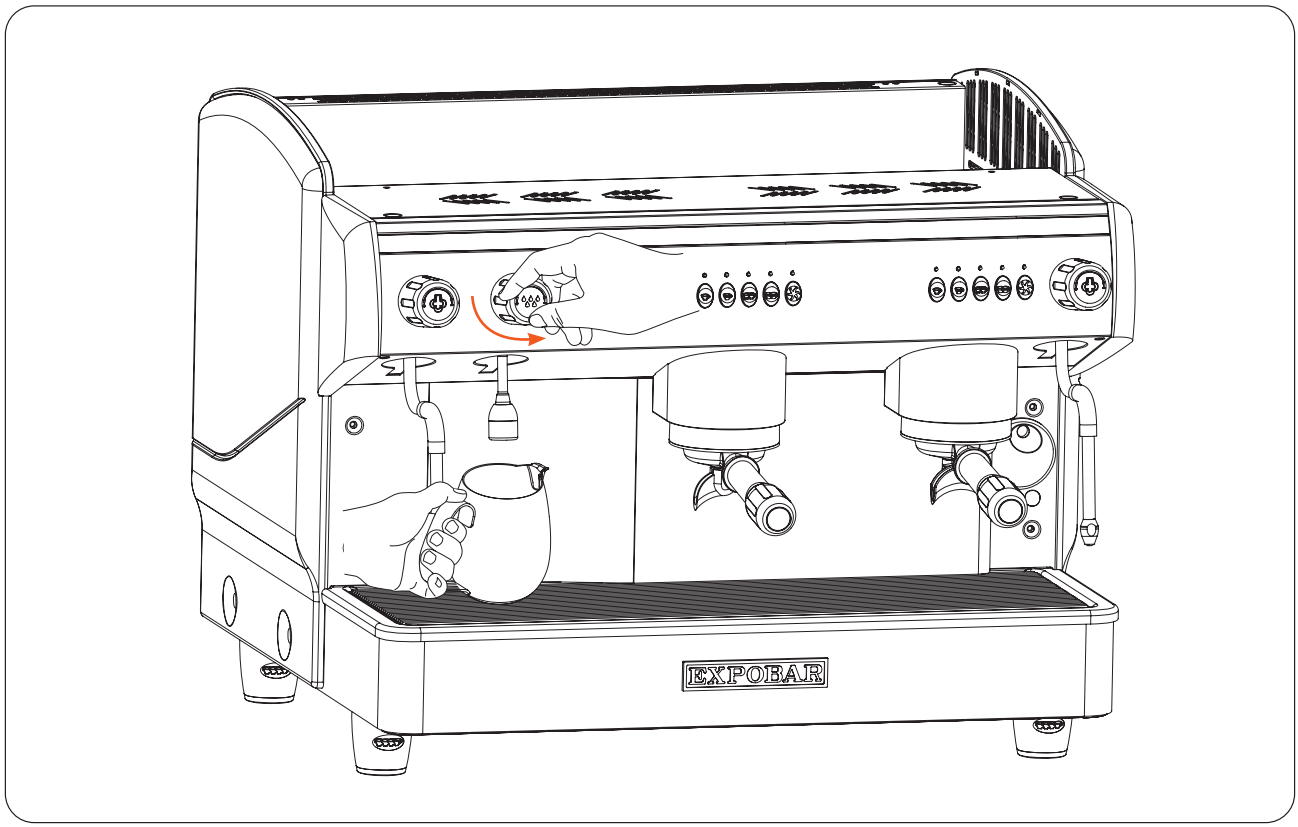
WARNUNG!

Nehmen Sie die Dampfdüse keinesfalls aus der Flüssigkeit, solange der Dampfhahn geöffnet ist. Dies kann zu Verbrühungen oder schweren Verletzungen führen.



▶ Richten Sie die Dampfdüse nach dem Ende des Vorgangs auf die Abtropfschale und öffnen Sie den Dampfhahn für einige Sekunden, um Milchreste aus der Düse zu spülen. Schließen Sie den Hahn und reinigen Sie die Dampfdüse von außen mit einem feuchten Tuch, damit die Düse nicht verstopft.

Heißwasserabgabe



- Stellen Sie ein Kännchen o. Ä. unter den Heißwasserauslass.
- Öffnen Sie den Heißwasserhahn.
- Schließen Sie den Heißwasserhahn, wenn die gewünschte Wassermenge eingefüllt ist.

WARNUNG!

Halten Sie bei laufender Maschine keinesfalls Hände oder Finger unter den Wasserauslass, damit es nicht zu Verbrühungen oder schweren Verbrennungen kommt.

Reinigung der Espresso-Maschine

Wichtig:

- Um von der bestmöglichen Effizienz, Qualität und Leistung der Maschine zu profitieren, sollten Sie stets die Reinigungs- und Pflegehinweise in dieser Bedienungsanleitung befolgen.
- Schalten Sie vor jeder Außenreinigung den Hauptschalter aus.
- Alle äußeren Gehäuseteile können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, das keine Fasern oder Fäden verliert und keine Kratzer verursacht.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Entfetter. Diese können die Maschine beschädigen.

Wichtig:

Um die hohe Leistung und Qualität des Wassersystems langfristig zu erhalten, sind einmal täglich oder 8 Stunden nach der letzten Espresso-Abgabe die folgenden Reinigungsmaßnahmen vorzunehmen:

- Brühgruppe: Den leeren Porta-Filter (ohne Kaffee) in den Gruppenkopf einsetzen und eine Minute lang heißes Wasser laufen lassen.
- Dampfdüse: Den Dampfhahn ca. eine Minute lang öffnen, während die Düse nicht auf die Abtropfschale gerichtet ist.
- Heißwasserauslass: Einen Behälter unter den Wasserauslass stellen und den Hahn für 20 Sekunden öffnen.

Tägliche Reinigung

- Spülen Sie die Gruppe und den Porta-Filter ohne Reinigungsmittel (nur mit der Membran und heißem Wasser).
- Reinigen Sie die Außenflächen der Maschine; besonders achtsam sind dabei die Edelstahlteile zu behandeln.
- Reinigen Sie die Dampfdüse und den Wasserhahn. Prüfen Sie die Düsen auf teilweise oder vollständige Verstopfung, z. B. durch Milchrückstände. Wenn eine Reinigung erforderlich ist, vorsichtig vorgehen, damit keine Teile verformt oder beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Abtropfschale und das Edelstahlgitter unter fließendem Wasser mit einer Bürste. Sie können langsam 1 Liter heißes Wasser in den Abtropfbecher gießen, um Kaffeerückstände auszuspülen, die sich im Inneren des Bechers und der Rohre angesammelt haben.
- Reinigen Sie die Dichtung und den Brausekopf der Gruppe (Seite 25).

Wöchentliche Reinigung

- Reinigen Sie die Brühgruppe und den Porta-Filter mit speziellem Reinigungspulver (Seite 24).

Reinigung von Brühgruppe und Porta-Filter

- Entriegeln Sie den Porta-Filter und entnehmen Sie ihn aus dem Gruppenkopf.
- Setzen Sie die Filtermembran in den Filterkorb ein.
- Geben Sie spezielles Reinigungspulver für Espresso-Maschinen in den Filterkorb.
- Lassen Sie den Porta-Filter im Gruppenkopf einrasten.
- Aktivieren Sie die Reinigungsautomatik: Schalten Sie die Maschine aus. Halten Sie die Taste für 2 Espresso, kurz, auf dem Bedienfeld der Gruppe gedrückt, die gereinigt werden soll. Schalten Sie die Maschine bei gedrückter Taste ein. Die Reinigungsautomatik startet automatisch. Lassen Sie dann die Taste los.

WARNUNG!

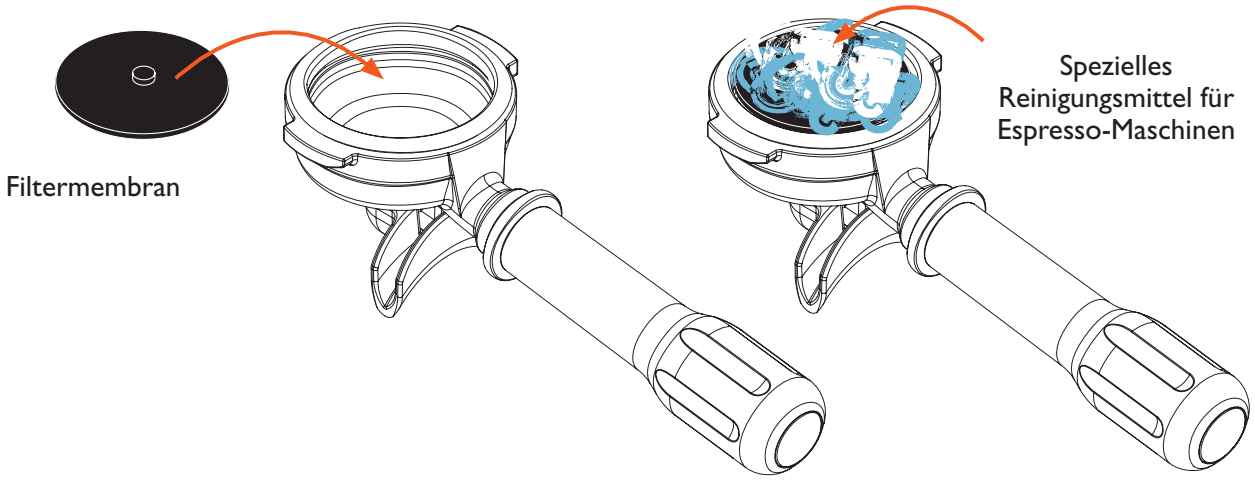
Versuchen Sie keinesfalls, den Porta-Filter zu entnehmen, solange die Gruppe im Reinigungsbetrieb läuft – das unter Druck stehende heiße Wasser könnte Verbrühungen oder schwere Verletzungen verursachen. Warten Sie nach dem Ende des Reinigungsvorgangs etwa 3 Sekunden, bis Sie den Porta-Filter entnehmen.

Wichtig:

Wenn das Reinigen beendet ist, entfernen Sie den Porta-Filter und lassen Sie wieder Wasser durch die Gruppe fließen, um alle Rückstände herauszuspülen. Wiederholen Sie den Reinigungsvorgang ohne Einsatz von Reinigungsmitteln, um alle Rückstände des Reinigungspulvers zu beseitigen, bewahren Sie die Filtermembran an geeigneter Stelle auf.

Hinweis:

- Spülen Sie die Gruppe und den Porta-Filter einmal täglich ohne Reinigungsmittel (nur mit der Membran und heißem Wasser).
- Reinigen Sie die Gruppe und den Porta-Filter einmal wöchentlich mit Reinigungsmittel.



Hinweis:

Verwenden Sie ausschließlich spezielles Reinigungspulver für Espresso-Maschinen. Sie erhalten es von Ihrem Händler.

Art.-Nr.: 1104162

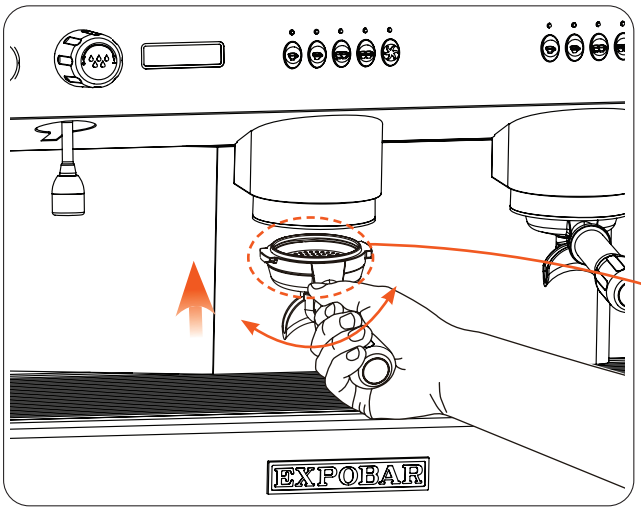
Reinigung von Dichtung und Brausekopf

Reinigung der Dichtung

Wenn der mit gemahlenem Kaffee gefüllte Porta-Filter in die Brühgruppe eingesetzt wird, sammeln sich Rückstände an der Schließfläche an. Nehmen diese Ansammlungen überhand, kann der einwandfreie Verschluss zwischen Porta-Filter und Brühgruppenkopf beeinträchtigt werden. Diese Rückstände können sogar dazu führen, dass die Wasserabgabe durch den Gruppenkopf blockiert wird.

Um dies zu verhindern, führen Sie die folgende Reinigung aus:

- Setzen Sie die Filtermembran in den Filterkorb ein (ohne Reinigungsmittel).
- Setzen Sie den Porta-Filter in den Gruppenkopf ein, aber drehen Sie ihn nicht ganz fest (der Porta-Filter muss locker sitzen).
- Drücken Sie die Kontinuierlich-Taste auf dem Bedienfeld.
- Führen Sie eine Öffnungs-/Schließbewegung am eingesetzten Porta-Filter aus, ohne ihn zu schließen. Das Wasser fließt nun um den Porta-Filter herum über die Schließfläche und reinigt diese.



WARNUNG!

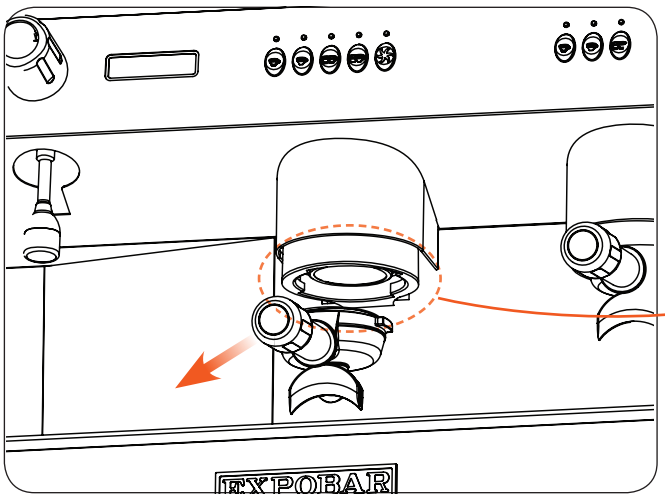
Diese Reinigungsmaßnahme birgt Verbrühungsgefahr und erfordert besondere Vorsicht: Das heiße Wasser, mit dem die Dichtung gereinigt wird, tritt an den Seiten des Porta-Filters aus.

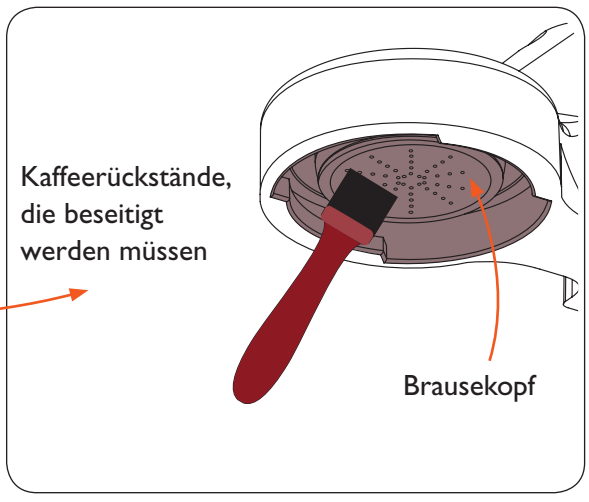
WARNUNG!

Drehen Sie den Porta-Filter nicht vollständig ein. Wenn er vollständig eingedreht ist, kann das unter hohem Druck stehende Wasser herausspritzen und Verbrühungen oder schwere Verletzungen verursachen.

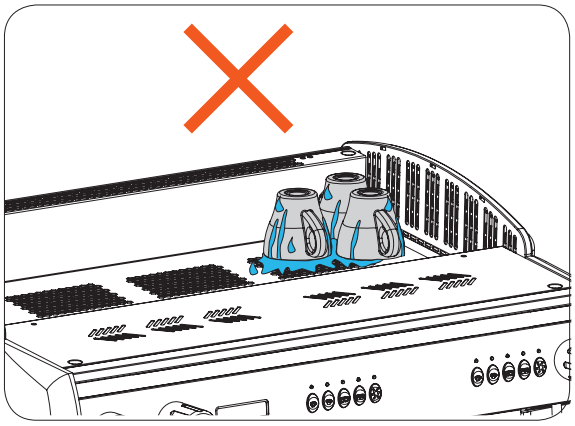
Reinigung des Brausenkopfs

- Entnehmen Sie den Porta-Filter aus dem Gruppenkopf.
- Reinigen Sie den Brausekopf und die Dichtung zum Entfernen der Kaffeerückstände mit einer weichen Bürste.

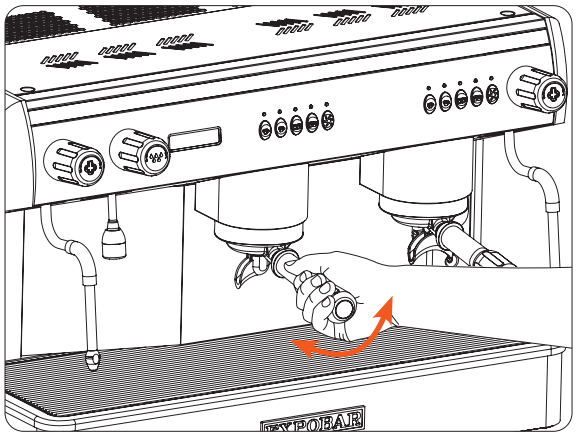




Weitere Handhabung der Maschine



Wichtig:
Stellen Sie nasse Tassen nicht direkt auf die Tassenablage! Das abtropfende Wasser kann in die Maschine gelangen und sie beschädigen.



- Gehen Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Porta-Filters vorsichtig vor. Versuchen Sie nie, den Porta-Filter gewaltsam festzudrehen.

LAGERUNG UND ENTSORGUNG DER MASCHINE

Lagerung der Maschine

- Führen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungsmaßnahmen durch.
- Ziehen Sie das Stromkabel ab und rollen Sie es auf (dieser Schritt ist von qualifiziertem Personal durchzuführen).
- Trennen Sie den Zulaufschlauch von der Maschine zur Hauptwasserversorgung und leeren Sie den Boiler (dieser Schritt ist von qualifiziertem Personal durchzuführen).
- Reinigen Sie die Abtropfwanne und das Äußere der Maschine.
- Decken Sie die Maschine ab oder packen Sie sie ein und lagern Sie sie an einem trockenen Ort, an dem sie keinerlei Witterungsbedingungen ausgesetzt ist.
- Führen Sie alle Reinigungsmaßnahmen durch, bevor die Maschine nach längerer Lagerung wieder in Betrieb genommen wird.

Entsorgung der Maschine

- Führen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungsmaßnahmen durch.
- Ziehen Sie das Stromkabel ab und rollen Sie es auf (dieser Schritt ist von qualifiziertem Personal durchzuführen).
- Trennen Sie den Zulaufschlauch von der Maschine zur Hauptwasserversorgung und leeren Sie den Boiler (dieser Schritt ist von qualifiziertem Personal durchzuführen).
- Reinigen Sie die Abtropfwanne und das Äußere der Maschine.
- Verpacken Sie die Maschine und senden Sie sie an ein zertifiziertes Recycling-Zentrum.

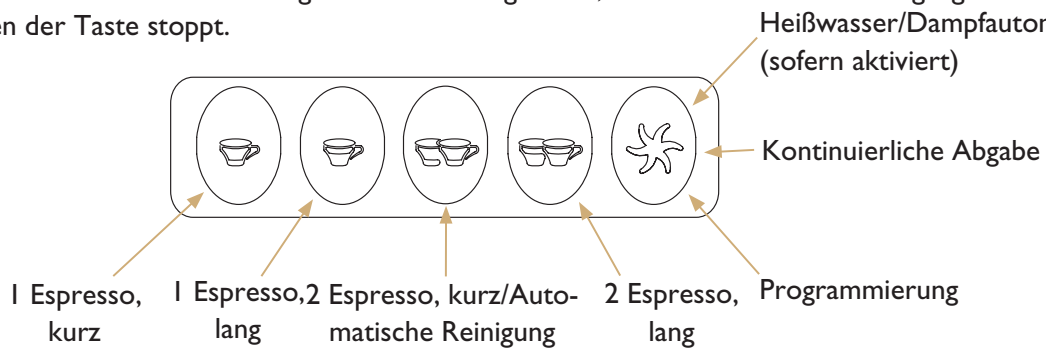
Elektronisches Bedienfeld

Tastenfunktionen

Die Elektronik bietet Ihnen u.a. folgende Zusatzfunktionen:

- Mengenregelung für vier verschiedene Espresso-Getränke pro Brühgruppe
- Zeitgesteuerte Heißwasserabgabe (sofern vorhanden).
- Automatisches Befüllen des Boilers und automatische Füllstandkontrolle
- Automatisches Abschalten des Heizelements bei nicht ausreichendem Wasser
- Systemüberwachung mittels Alarm
- Serielle Schnittstelle vom Typ RS-232 mit Lesegerät für die Verbindung von Bedienfeld und Computer.
- Automatisches Reinigen der Brühgruppen.

Das Bedienfeld ist für 4 Standard-Getränke (die beliebig neu programmiert werden können) und eine kontinuierliche Auswahl vorbereitet. Mit den ersten vier Tasten (1 Espresso, kurz; 1 Espresso, lang; 2 Espresso, kurz; 2 Espresso, lang) wird die programmierte Menge gebrüht und das Brühen automatisch beendet. Über die fünfte Taste wird so lange kontinuierlich gebrüht, bis der Bediener den Vorgang durch nochmaliges Drükken der Taste stoppt.



Über die Taste für die kontinuierliche Abgabe können 3 verschiedene Funktionen programmiert werden (je nach Dauer des Tastendrucks):

Maschinen mit Display

- Unter 1 Sekunde: Aktiviert die automatische Wasser- oder Dampfdosierung (nur bei Maschinen ohne manuell bedienbare Hähne).
- Zwischen 1 und 8 Sekunden: Aktiviert die kontinuierliche Abgabe (Deaktivierung durch erneutes Drücken).
- Über 8 Sekunden: Zugang zum Programmiermenü für die Kaffeedosierung (siehe unten).

Maschinen ohne Display

- Unter 4 Sekunden: Aktiviert die kontinuierliche Abgabe (Deaktivierung durch erneutes Drücken).
- Über 4 Sekunden: Zugang zum Programmiermenü für die Kaffeedosierung (siehe unten).

Zusätzliche Tastenfunktionen

Schalten Sie die Maschine zur Aktivierung dieser Funktionen am Hauptschalter aus und dann wieder ein, während Sie die gewünschte Getränke-Taste links gedrückt halten.

- 1 Espresso, kurz. — Elektronische Vorbrühfunktion aktivieren.
- 1 Espresso, lang. — Elektronische Vorbrühfunktion deaktivieren.
- 2 Espresso, kurz. — Automatische Reinigung durchführen.

Hinweis:
In Maschinen mit Display muss das elektronische Vorbrühen ggf. über das Programmiermenü aktiviert/deaktiviert werden.

Programmierung der Espresso-Menge

In diesem Abschnitt wird beschrieben, wie die automatische Dosierung bei Drücken der Getränke-Tasten programmiert wird.

Wichtig:
Verwenden Sie für jede neu programmierte Dosis einen mit frischem Kaffee gefüllten Porta-Filter.

- Halten Sie jetzt bei Maschinen ohne Display die Kontinuierlich-Taste 4 Sekunden bzw. bei Maschinen mit Display 8 Sekunden lang gedrückt. Die Kontinuierlich-Taste beginnt daraufhin zu blinken. Bei Maschinen mit Display leuchten alle Getränke-Tasten auf.
- Drücken Sie auf die Abgabeoption, die Sie programmieren möchten: 1 Espresso, kurz, 1 Espresso, lang, 2 Espresso, kurz, oder 2 Espresso, lang. Die gedrückte und die Kontinuierlich-Taste leuchten weiter.
- Die Espresso-Abgabe durch die Gruppe beginnt. Wenn die gewünschte Füllmenge in der Tasse ist, drücken Sie die gewählte Taste erneut, um die Abgabe zu stoppen. Diese Mengeneinstellung wird gespeichert. Bei Maschinen mit Display bleibt die Beleuchtung der Tasten, für die die Menge neu programmiert wurde, ausgeschaltet.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Abgabeoptionen, die Sie neu programmieren möchten.

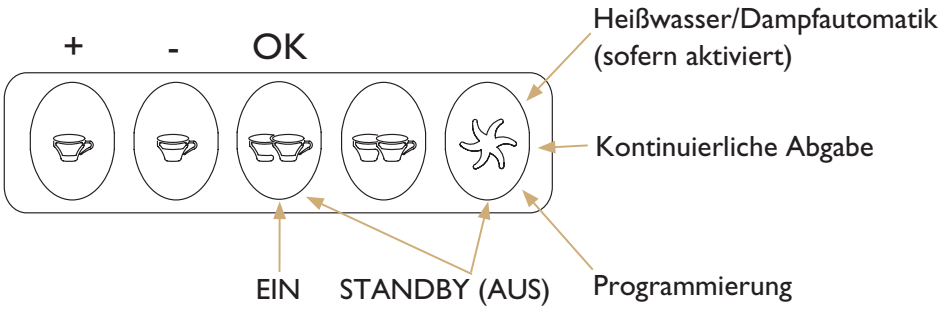
Wenn nur eine Abgabeoption neu programmiert werden soll, führen Sie die oben genannten Schritte durch und programmieren Sie nur die gewünschte Option. Alle anderen Abgabeoptionen bleiben unverändert (Standardeinstellungen).

Hinweis:
Die Programmierung einer Option über die linken Getränke-Tasten (von vorne betrachtet) stellt automatisch auch die Abgabemengen für alle anderen Getränke-Tasten ein. Dies gilt nur für die linken Getränke-Tasten. Die Programmierung andere Getränke-Tasten ändert nur die ausgewählte Option.

Maschinenstatus

Maschinen mit Display sind mit folgenden Zusatzfunktionen ausgestattet:

- Timer für tägliche Ein-/Ausschaltautomatik (Standby-Modus).
- Zeiteinstellungen (Uhrzeit und Datum).
- Werbedisplay.
- Anzahl der abgegebenen Espressi/Aufgüsse.
- Digitale Regelung und Anzeige der Boilertemperatur.
- Regelung der Boilertemperatur mittels PID-Regler.
- Hilfesystem Programmierung und Einstellungen.
- Warnanzeige zur Erneuerung des Wasserenthärters.
- Auswahlmöglichkeit Displaysprache.



Die Espresso-Maschine hat 3 mögliche Betriebszustände:

- **Eingeschaltet**:

  Die Maschine ist eingeschaltet und zum Brühen von Espresso bereit. Dies ist der normale Betriebszustand nach dem Einschalten der Maschine am Netzschalter (siehe Abb. 04).

XXX °C hh:mm
SELECT DOSES

Abb. 04

- **Standby:**

  Der Netzschalter ist eingeschaltet, aber auf dem Display wird "OFF" angezeigt (siehe Abb. 05). Die Maschine befindet sich im Energiesparmodus, der nur bei eingeschalteter Maschine aktiviert werden kann. Halten Sie dazu die Kontinuierlich-Taste gedrückt und drücken Sie gleichzeitig die Taste (2 Espresso, kurz).

OFF hh:mm

Abb. 05

  Drücken Sie die Taste (2 Espresso, kurz) erneut, um diesen Modus zu verlassen und die Maschine wieder einzuschalten.

- **Ausgeschaltet:**

  Die Espresso-Maschine wurde am Netzschalter ausgeschaltet.

Zugang zu den Menüs der zweiten Ebene

Doses setting
Select within 30s

Abb. 06

Set clock

Abb. 07

- Drücken Sie bei eingeschalteter Maschine die Kontinuierlich-Taste (Kontinuierliche Abgabe) bei den

  linken Getränke-Tasten und halten Sie sie über 8 Sekunden lang gedrückt, bis das Menü zum Programmieren der Dosierung angezeigt wird. Daraufhin leuchten alle Getränke-Tasten auf, und die Kontinuierlich-Taste beginnt zu blinken. Das Display erscheint wie in Abb. 06 dargestellt.

- Halten Sie die Kontinuierlich-Taste gedrückt, bis im Menü die Option "Set clock" (Uhr einstellen) erscheint (siehe Abb. 07).

Dies ermöglicht den Zugang zu den Menüs der zweiten Ebene.

Einstellung der Uhr: Stunden, Minuten und Tag

Clock adjust
hh:mm Day

Abb. 08

- Drücken Sie zum Einstellen der Uhr die Taste (2 Espresso, kurz), während die Meldung "Set clock" angezeigt wird.
- Die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Drücken Sie zum Erhöhen bzw. Senken der Werte die Tasten (1 Espresso, kurz) bzw. (1 Espresso, lang), siehe Abb. 08.

  Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, nehmen Sie diesen an, indem Sie die Taste (2 Espresso, kurz) drücken.
- Jetzt beginnt die Minutenanzeige zu blinken. Drücken Sie zum Erhöhen bzw. Senken der Werte die Tasten (1 Espresso, kurz) bzw. (1 Espresso, lang).

  Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, nehmen Sie diesen an, indem Sie die Taste (2 Espresso, kurz) drücken.
- Die Einstellung des Wochentags erfolgt auf die gleiche Weise (, und).

Nach Einstellung der Werte gelangen Sie durch Drücken der Taste (2 Espresso, kurz) in das Menü zur Ein-/Ausschaltautomatik.

Auto On/Off

Auto On/Off
ON: hh:mm

Abb. 09

- Nach Annahme der Änderungen im Menü "Set clock" (Uhr einstellen) gelangen Sie in das Menü zur Programmierung der Ein-/Ausschaltautomatik für die Espresso-Maschine, indem Sie die Taste (2 Espresso, kurz), drücken (siehe Abb. 09).
- Um die Zeit für die Ein-/Ausschaltautomatik zu ändern, erhöhen/senken Sie die Werte (Stunden) mithilfe der Tasten (1 Espresso, kurz) und (1 Espresso, lang), solange die Werte blinken. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, drücken Sie zur Bestätigung die Taste (2 Espresso, kurz). Die Werte für die Minuten werden auf die gleiche Weise eingestellt (, und).

Hinweis:
Die Standardeinstellung ist hier: On: - - : - - (d. h. die Funktion ist deaktiviert).
Durch eine andere Einstellung für den Wert als On: - - : - - wird die Funktion aktiviert. Wenn Sie die Taste (2 Espresso, kurz) drücken, wenn der Wert On: - - : - - ausgewählt ist, bleibt die Funktion deaktiviert.

Auto On/Off
OFF: hh:mm

Abb. 10

- Erhöhen/senken Sie die Werte durch Drücken der Tasten (1 Espresso, kurz) und (1 Espresso, lang), solange die Zeit für die Ausschaltautomatik blinkt. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, drücken Sie zur Bestätigung die Taste (2 Espresso, kurz).

Die Minuten beginnen zu blinken. Stellen Sie auch diese Werte wie oben beschrieben ein (, und). Nachdem Sie die Zeit bestätigt haben, wird das nächste Menü angezeigt.

Closed On Day

Abb. 11

- Bei aktivierter Ein-/Ausschaltautomatik lässt sich auch ein Tag einstellen, an dem die Maschine nicht automatisch eingeschaltet wird. Bei deaktivierter Ein-/Ausschaltautomatik wird diese Option nicht angezeigt.
- Stellen Sie den Ausnahmetag ein (siehe Abb. 11), indem Sie die Werte durch Drücken der Tasten (1 Espresso, kurz) bzw. (1 Espresso, lang) erhöhen bzw. senken. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, drücken Sie zur Bestätigung die Taste (2 Espresso, kurz).

Hinweis:
Die Standardeinstellung ist hier: On: --------- (d. h. die Funktion ist deaktiviert).
Durch eine andere Einstellung für den Wert als --------- wird die Funktion aktiviert. Wenn Sie die Taste (2 Espresso, kurz) drücken, wenn der Wert --------- ausgewählt ist, bleibt die Funktion deaktiviert.

Counters

Counters

Abb. 12

- Sie gelangen ins Menü Counters (Zählwerke), indem Sie zunächst die zweite Menüebene aufrufen (siehe Abb. 07).
- Drücken Sie kurz die Kontinuierlich-Taste , um die Option "Counters" (Zählwerke) anzuzeigen (siehe Abb. 12).
  Die Maschine verfügt über die folgenden 4 Zählwerke:
- Liter: Menge des von der Maschine abgegebenen Wassers (Anzeige dient als Grundlage für die Entkalker-Wartungszyklen).
- Service: Anzahl der abgegebenen Espressi (Anzeige für den Service).
- Anzahl der abgegebenen Espressi/Aufgüsse.
- Anzahl der abgegebenen Espressi pro Taste.

Flow meter Gr. X	Störung in Durchflussmesser X/ Störung in Zählwerk X festgestellt
Time-out alarm Boiler filling up	Prüfen Sie, dass die Wasserversorgung der Maschine intakt ist.
Probe unconnect	Störung des Temperaturgebers
Service 999999999	Lassen Sie die Maschine warten. Zum Deaktivieren des Alarms und Zurücksetzen des Zählwerks: Schalten Sie die Maschine aus. Halten Sie gleichzeitig die Tasten (1 Espresso, kurz) und (1 Espresso, lang) gedrückt. Schalten Sie die Maschine ein.
Change filter 999999999	Tauschen Sie den Filter aus. Zum Deaktivieren des Alarms und Zurücksetzen des Zählwerks: Schalten Sie die Maschine aus. Halten Sie gleichzeitig die Tasten (2 Espresso, kurz) und (2 Espresso, lang) gedrückt. Schalten Sie die Maschine ein.

- Wenn die Zeit zum Befüllen des Boilers die programmierte Zeit (2 Minuten) überschreitet, blinken alle Getränke-Tasten, und die Maschine ist nicht mehr betriebsbereit. Schalten Sie die Maschine zum Wiederherstellen der Betriebsbereitschaft am Netzschalter aus und wieder ein.
- Wenn das elektronische Bedienfeld nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Drücken einer der Espresso-Tasten einen Impuls vom Durchflussmesser bezieht (Espressopulver zu fein oder Störung des Durchflussmessers), beginnt die Leuchte für die ausgewählte Menge zu blinken. Drücken Sie die Taste erneut, um das Blinken abzustellen.
- Als zusätzliche Sicherheitsfunktion ist die Abgabedauer für alle Mengeneinstellungen auf maximal 5 Minuten beschränkt.

Die folgenden Prüfungen können vom Bedienpersonal durchgeführt werden, nachdem die Maschine ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt wurde. Für alle anderen hier nicht aufgeführten Störungen gilt: Trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung und wenden Sie sich unverzüglich an ermächtigtes und qualifiziertes Wartungspersonal.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine startet nicht.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Prüfen Sie, dass der Stecker richtig eingesteckt ist und die Steckdose ordnungsgemäß funktioniert.
	Der Anschluss von Schutzschalter und/oder Differential ist fehlerhaft.	Prüfen Sie, dass der Anschluss intakt ist.
	Kabel und/oder Stecker sind beschädigt.	Lassen Sie das defekte Teil vom Wartungspersonal austauschen.
Aus der Dampfdüse tritt kein Dampf aus.	Die Dampfdüse ist mit Milchrückständen verstopft.	Säubern Sie die Düse. Bei Bedarf herausnehmen und die Verstopfung mit einem spitzen Gegenstand oder einer Nadel beseitigen.
Unter der Maschine befindet sich Wasser.	Der Ablassschlauch ist blockiert.	Reinigen Sie den Ablassschlauch.

Durch Kalk hervorgerufene Störungen	
Der abgegebene Espresso hat nicht die richtige Temperatur:	Die Auslassleitungen der Wärmetauscher sind durch Kalk verstopft.
Aus der Brühgruppe fließt kein Wasser:	Das Wassersystem ist durch Kalk verstopft.
90 % der Störungen werden durch Kalkablagerungen in der Maschine verursacht (wenn keine Wasserenthärtung erfolgt). Durch regelmäßige Wartung des Wasserenthärters lassen sich diese Störungen vermeiden.	

Probleme aufgrund des Mahlgrads	
Der Kaffee läuft sehr schnell aus der Maschine:	Der Kaffee ist zu grob gemahlen. Ändern Sie die Mahlwerkeinstellung.
Der Kaffee läuft sehr langsam aus der Maschine:	Der Kaffee ist zu fein gemahlen. Ändern Sie die Mahlwerkeinstellung.

Voraussetzung für die Gültigkeit der Garantie ist, dass die Bedingungen für die Wartung gemäß unseren Anweisungen befolgt wurden, die Maschine ordnungsgemäß gepflegt wurde und eventuelle Gewährleistungsansprüche unverzüglich geltend gemacht werden.
Das betreffende Gerät darf in der Zeit des Wartens auf den Service nicht benutzt werden, wenn die Gefahr der Verschlimmerung des Schadens bzw. Defektes besteht.
Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verbrauchsmaterialien wie zum Beispiel Glasware, normale Wartungsarbeiten wie das Reinigen von Filtern, Verunreinigungen des Wassers, Verkalkung oder Probleme in Verbindung mit falschen Spannungen, Drücken oder Wassermengen.
Ebenso wenig erstreckt sie sich auf Schäden oder Defekte, die durch die unsachgemäße Handhabung und Bedienung der Maschine verursacht werden.

TECHNISCHER SUPPORT

Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Ihr Händler

Diese Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:
EAAD-C32B-12AA
EAAD-C32B-22AA
EBAD-C32B-12AA
EBAD-C32B-22AA
EBAE-D41B-12AA
EBBE-G41B-12AA

crem® INTERNATIONAL

www.creminternational.com

MADE IN SPAIN